



PORTIO B

Porcionadora
Inteligente



Introducción

MARELEC lanzó su primera PORTIO en 2008 en respuesta a una creciente demanda en el mercado del procesamiento de alimentos. El uso original de la máquina consistía en el procesamiento de pescado, pero poco después se desarrolló la versión con tres cámaras para la industria cárnica. Este fue el comienzo de una línea de productos que tuvo un gran éxito y que rápidamente se amplió con versiones específicas que más tarde se ajustaron a las particularidades de las industrias de procesamiento de pescado, carne y aves de corral.

En 2023, Duravant, proveedor mundial de soluciones personalizadas de equipamiento y automatización para las industrias de procesamiento de alimentos, envasado y tratamiento de materiales, adquirió MARELEC Food Technologies. Aprovechando su experiencia en ingeniería, integración, gestión de proyectos y excelencia operativa, Duravant ofrece soluciones integrales de procesos a clientes y colaboradores a través de sus amplias redes mundiales de ventas, distribución y servicio. Las marcas líderes del mercado de Duravant son conocidas por su innovación, durabilidad y fiabilidad, alineándose a la perfección con los valores de MARELEC.

Ahora estamos orgullosos de poder presentar la más completa gama de porcionadoras inteligentes del mercado. Todos los modelos se han desarrollado con el cliente como máxima prioridad y se han construido haciendo uso de la experiencia que hemos adquirido en el procesamiento de alimentos desde principios de los noventa.

Le invitamos a echar un vistazo a nuestro catálogo para conocer mejor nuestra cortadora de porciones PORTIO B, sus aplicaciones y sus exclusivas funciones. Nuestro equipo de ventas estará encantado de responder a cualquier pregunta que pueda tener.

Independientemente de la PORTIO que necesite, al elegir MARELEC, líder mundial en esta tecnología, se asegurará de estar trabajando con una empresa orientada al servicio, que atiende a sus necesidades específicas, que actúa como un socio flexible y proporciona una estrecha y fluida comunicación. ¡Esperamos poder forjar una relación fructífera para ambas partes



Diseños y funciones incomparables

1 // RENDIMIENTO OPTIMIZADO

Gracias a nuestra capacidad de escanear con la mayor precisión y nuestro algoritmo de corte inteligente, todas las porciones estarán dentro de los márgenes de peso y/o grosor proporcionando el máximo rendimiento. El software de la PORTIO siempre hace los cálculos correctos para obtener el máximo valor comercial de la materia prima. Su interfaz es potente, sencilla e intuitiva, permitiendo crear programas condicionales, combinaciones entre grosores y pesos predeterminados y permite una fácil distribución de las porciones para todas las aplicaciones.

2 // PRECISIÓN INIGUALABLE

Un conjunto de tres cámaras láser, posicionadas a intervalos de 120°, escanean a la perfección el contorno de la carne en 360°. Este proceso convertirá la forma de la pieza en un modelo 3D. Una vez que el equipo conoce la densidad del producto, el software inteligente calculará dónde debe cortar para obtener los pesos que se han especificado en el programa.

3 // CINTA MODULAR

La exclusiva superficie de la cinta, especialmente diseñada para los principales cortes de la carne, mantiene los productos en su lugar y evita que se muevan durante el porcionado. Los insertos de acero inoxidable (solicitud de patente en curso) con tapas cónicas proporcionan un agarre inigualable y mantienen una vida útil impresionante.

4 // INTERFAZ DE SOFTWARE FÁCIL DE USAR

La programación intuitiva del programa de corte y la facilidad de ajustar los distintos parámetros dan como resultado un rendimiento optimizado. El patrón de corte se muestra en la pantalla junto con una indicación del grosor y el peso de cada porción.

5 // MATRIX P

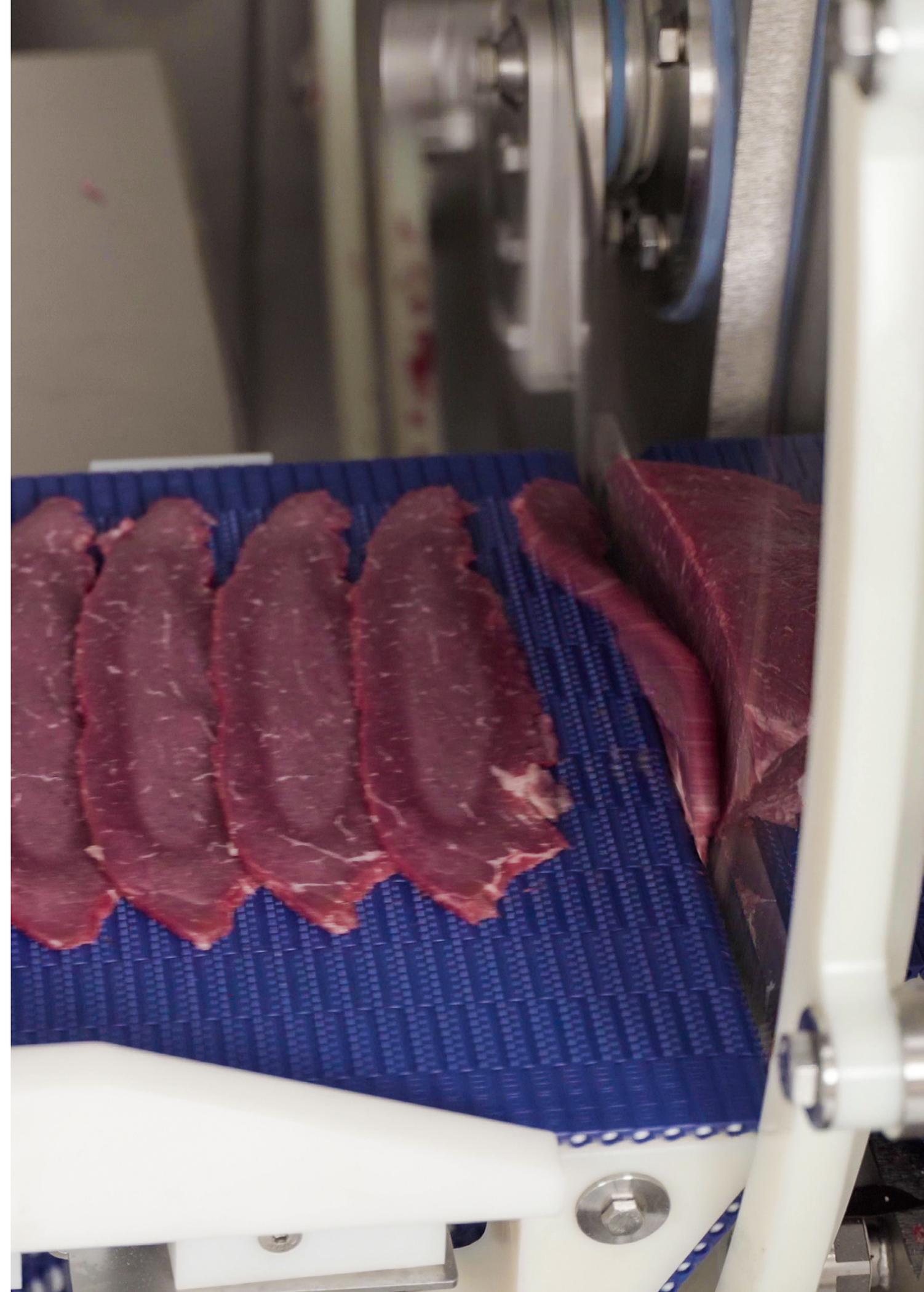
El software MATRIX P recopila todos los datos de producción de la PORTIO B y le permite generar informes de producción. MATRIX P permite al usuario crear programas de forma remota y sin acceso a Internet, así como supervisar el estado de la cortadora a través de un registro de eventos.

6 // EXTREMADAMENTE HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR

La cortadora de porciones cumple con las más estrictas normas de higiene. Su estructura "abierta" permite un rápido lavado a presión y desinfección de todo el interior y exterior disminuyendo drásticamente los tiempos y consecuentemente los costes de limpieza. El sistema CIP interno realiza una limpieza preliminar de las cintas. El cuadro eléctrico es totalmente estanco y dispone de un sistema de secado único para evitar la condensación. Las cintas se pueden desmontar mediante un mecanismo de liberación rápida, sin necesidad de herramientas.

7 // SERVICIO DE MANTENIMIENTO

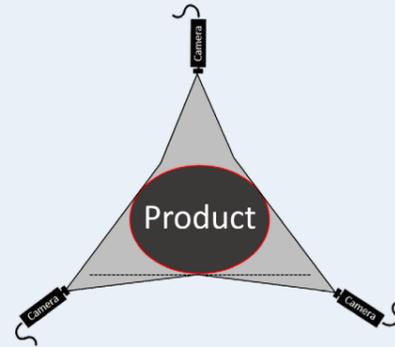
MARELEC ha forjado una sólida reputación gracias a su servicio post-venta. Contamos con un equipo de ingenieros disponible las 24 horas, los 7 días de la semana, para responder a sus consultas. Todas las máquinas pueden conectarse a Internet, lo que permite a nuestro equipo de mantenimiento diagnosticar el estado de la máquina desde nuestras oficinas centrales. Esto nos permite brindarle la mejor asistencia sin importar dónde se encuentre.



PORTIO B

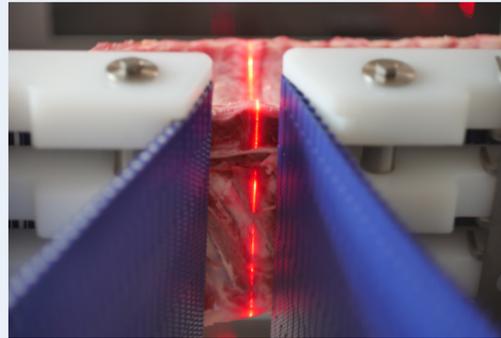
// ESCANEEO LÁSER

La PORTIO B utiliza una combinación de tres cámaras láser, distribuidas en intervalos de 120° para leer perfectamente el volumen de las piezas con forma irregular. Esto permite escanear el contorno de los productos más redondeados, para evitar así puntos ciegos en los bordes. Las aplicaciones más comunes incluyen el porcionado de carne de cerdo con hueso, vacuno sin hueso con golpe de frío, productos congelados y la carne curada/seca/ahumada, etc.



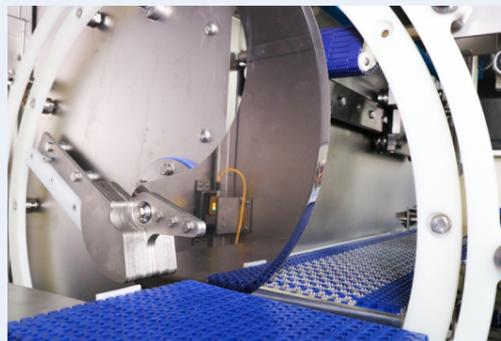
// SISTEMA DE ALIMENTACIÓN

Nuestro avanzado sistema de alimentación cuenta con dos transportadores separados: una cinta intermedia servoaccionada y una cinta específica de alimentación. La cinta de amortiguación optimiza la capacidad ajustando su velocidad para garantizar un espacio constantemente pequeño entre cada primario durante el escaneo y el corte. Mientras tanto, la cinta de alimentación separada reduce el impacto de colocar un trozo de carne más pesado, incluso mientras se escanea el primario anterior. Con este diseño, priorizamos la precisión sin comprometer la eficiencia.



// CUCHILLA ESPECIAL

La cuchilla consta de una sección lisa para cortar la parte más blanda de la carne y una sección dentada para cortar las zonas con hueso. Esta combinación optimiza la calidad del corte.



// GARRA DE SUJECCIÓN Y SOPORTE SUPERIOR

La garra de sujeción posterior asegura que las piezas de carne se transporten hacia la sección de corte sin moverse de su posición en la cinta después de ser escaneadas. La posición de la garra es programable y se puede optimizar para reducir el grado de sujeción y mejorar el rendimiento.

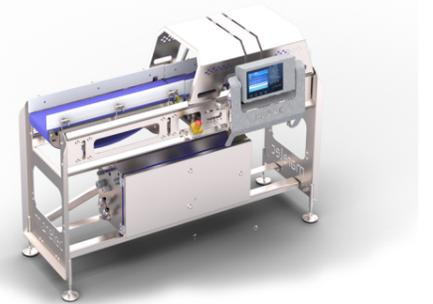


Mientras la garra garantiza que los cortes no se muevan hacia atrás, el soporte superior evita que las piezas se muevan hacia los lados en la sección de alimentación. La combinación entre garra y soporte superior garantizará cortes precisos con un peso predeterminado y una alta calidad de corte, listos para ser envasados y presentados en los puntos de venta.



// DYNAMIC INFEEED WEIGHER

La DIW opcional compensará la posible variación en el contenido de grasa. Conocer la densidad exacta de cada corte hará que su distribución sea predecible y programable. La «DIW» cuenta con una cinta de alimentación, que arrancará y se detendrá para obtener una capacidad óptima, así como con un doble módulo de pesaje. La combinación entre un módulo de pesaje corto y uno más largo aumentará la capacidad, ya que los cortes pueden ser alimentados a la PORTIO B con menos distancia entre ellos.



// AGRUPACIÓN

MARELEC PORTIO B le ofrece la flexibilidad de elegir entre corte continuo o dosificación de porciones por grupo, a la medida de sus necesidades específicas. Tanto si prefiere un flujo de trabajo continuo como si desea un procesamiento por lotes, PORTIO B puede adaptarse perfectamente a ambas opciones.



// ESPECIFICACIONES

Carriles	1	Tasa de corte máx.	5 cortes/segundo
Cámaras	3	Dimensiones de la máquina	4150 x 1350 x 1600 mm / 163 x 53 x 63 pulgadas
Ancho de cintas	254 mm / 10 inch	Peso neto de la máquina	1800 kg / 3968 lb
Dimensiones máximas de producto	800 x 240 x 160 mm / 31,5 x 9,5 x 6,2 pulgadas		

Sujetas a modificaciones en función del progreso técnico.



Escanee para ver
la máquina en
acción

// APLICACIONES Y CAPACIDADES

PRODUCTOS PORCINO					
Producto	Cortes comunes	Precisión (desviación estándar*)	Peso capacidad	Mín. grosor de corte	Pretratamiento
Lomo de cerdo con hueso	125-200g	5,5-8,5g	1440kg/h	8mm	Congelación superficial**
Lomo de cerdo	60-100g 100-200g 600g	2g 2g 2%	1000kg/h >2000kg/h	3mm	Congelación superficial**
Cuello de cerdo con hueso	125-200g	6-8g	1100kg/h	6mm	Congelación superficial**
Cuello de cerdo	100-150g	4,5g	1000kg/h	4mm	Congelación superficial**
Panceta fresca	4mm 60-300g	300-800g 1,5-2%	700kg/h	3mm	Congelación superficial**
Jamón	100-250g	4,5g	700kg/h	3mm	Congelación superficial**

PRODUCTOS DE CARNE DE RES					
Producto	Cortes comunes	Precisión (desviación estándar*)	Peso capacidad	Mín. grosor de corte	Pretratamiento
Corte deshuesado costilla	100-200g 200-500g	4-5g 1,5-2%	1200kg/h	5mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)
Lomo bajo	100-200g 200-500g	4-5g 1,5-2%	1200kg/h	5mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)
Cadera	170-250g	5-9g	1200kg/h	5mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)
Redondo de ternera	100-200g 200-800g	3-4g 2-2,5g	800kg/h	5mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)
Filete de lomo	150-250g 60-100g (out of tail)	1,5-2% 2-2,5g	700kg/h	3mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)

CARNE CURADA - PRODUCTOS DUROS					
Producto	Cortes comunes	Precisión (desviación estándar*)	Peso capacidad	Mín. grosor de corte	Pretratamiento
Panceta	200-300g	4g	750kg/h	5mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)
Jamón serrano	150-300g	4g	750kg/h	5mm	Congelación superficial/ completamente congelada (-4 °C)
Embutidos de cerdo	Depende mucho del producto; debe ser confirmado mediante una prueba en el producto específico				

* Desviación estándar: en la desviación estándar intervienen varios factores relacionados con el producto, como su contenido en grasa, la cantidad de huesos presentes, el método de recorte y su temperatura.

** Corteza de ±1 cm con temperatura que va desde -5 °C hasta a -10 °C / El centro del producto está entre 0°C y 5 °C

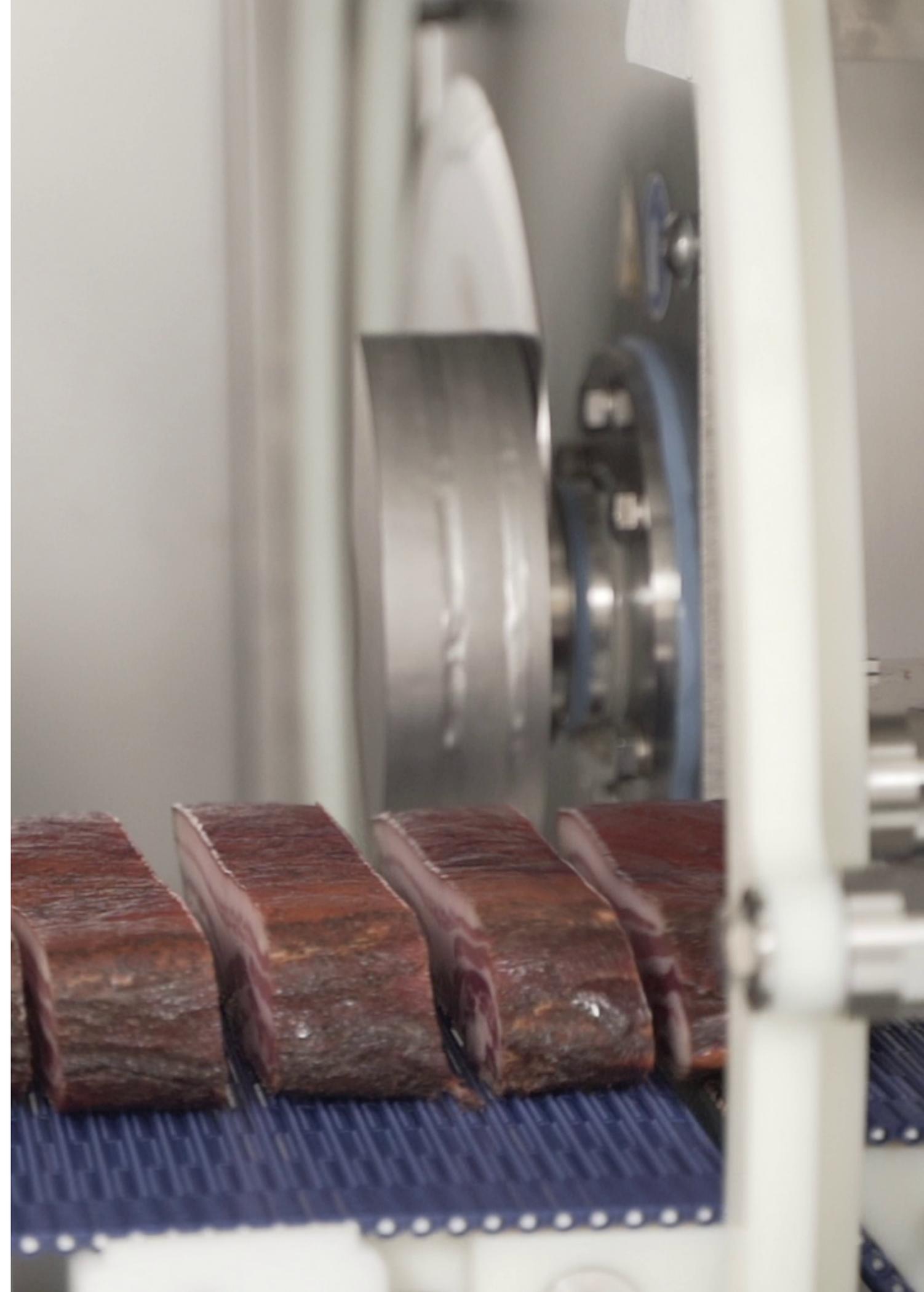
Demostración

// VER PARA CREER

MARELEC Food Technologies ha creado una sala de demostraciones de última generación, dotándola de todo el equipamiento necesario para filmar y retransmitir pruebas online en directo. Por supuesto, los clientes pueden visitar la sede de MARELEC en Nieuwpoort, Bélgica, para probar la cortadora de porciones PORTIO B con sus propios productos. Otra posibilidad es que los expertos de MARELEC realicen los ensayos en las propias instalaciones de nuestros clientes.

Creemos firmemente que esta es la mejor manera de convencer a nuestros preciados clientes de la calidad del corte, la precisión, la capacidad y el rendimiento, así como de las ganancias y el rápido retorno de la inversión que supone el uso de la cortadora MARELEC PORTIO B.

No dude en ponerse en contacto con el equipo de ventas de MARELEC para concertar una cita. Se asegurarán de que la máquina que mejor se ajuste a su caso en concreto esté disponible para una demostración.





MARELEC Food Technologies
Redanweg 15 - 8620 Nieuwpoort - Bélgica - T +32 58 222 111 - sales@marelec.com